

Le 25 septembre 2023

Signes officiels de qualité en Bretagne

Un observatoire régional décrypte les chiffres et les cahiers des charges

Les SIQO en restauration collective : 2023 au rendez-vous des ambitions ?

Pour mettre en lumière les signes officiels de la qualité et de l'origine et assurer leur suivi d'année en année, un observatoire régional a été mis en place autour de l'INAO, la DRAAF, la Région Bretagne, la FRAB, IBB et la Chambre d'agriculture de Bretagne. Dans le cadre de la réunion de lancement de l'édition 2023 du memento breton, des échanges ont permis d'évoquer les leviers actionnables pour développer les filières sous SIQO, notamment dans la restauration collective. En effet, la loi EGALIM oblige les acteurs de la restauration collective à s'approvisionner à 50 % en produits de qualité, dont 20 % de bio.

Une production dynamique

Les volumes des produits sous signes de qualité ont encore progressé en Bretagne :

- En 2021, **74 produits sont reconnus** en Label Rouge, AOC, AOP, IGP ou STG, lesquels ont permis de générer un **chiffre d'affaires de 427 millions d'euros**.
- **15 % des fermes bretonnes sont bio en 2021**, soit 10,3 % des surfaces de la région. La Bretagne est également la première région productrice d'œufs et de lait bio.
- **5 433 tonnes de produits transformés à base de viande** ont été produites en 2021 sous SIQO hors bio, dont 441 tonnes de charcuteries Label Rouge.
- Plus de **200 000 hectolitres de cidre sous SIQO** ont été produits en 2021 en Bretagne.

Malgré la notoriété dont jouissent les produits issus de l'agriculture biologique, Labels Rouges, AOP, IGP ou STG, **le choix des consommateurs à tendance à se porter davantage vers des produits moins onéreux en ces temps d'inflation**. Pour surmonter cette passe difficile, les filières de qualité ont donc plus que jamais besoin du soutien des consommateurs, afin que ceux-ci puissent continuer à bénéficier de ces vecteurs d'excellence alimentaire.

Un levier actionnable, et qui n'a pas encore montré tout son potentiel, réside dans la loi EGALIM et l'obligation de la restauration collective à s'approvisionner à 50 % de produits de qualité, dont 20 % de bio.

Au global, si la place des SIQO s'est effectivement renforcée ces dernières années, **les objectifs EGALIM ne sont atteints qu'à moitié** avec de grandes disparités entre les établissements : certains dépassent largement les critères, tandis que d'autres sont très loin du compte. Avec 125 millions de repas consommés par an pour la seule restauration scolaire en Bretagne, ce secteur est pourtant particulièrement stratégique en termes de débouchés pour les produits de qualité.

Malheureusement, la loi EGALIM est non prescriptive : « ceux qui ne la respectent pas ne risquent rien ». Les chiffres en témoignent : sur « ma-cantine.agriculture.gouv.fr », le taux médian de produits achetés répondant aux critères EGALIM avoisine les 24 %. Seuls 11 % des déclarants ont atteint les objectifs.

Certes, l'équation n'est pas simple pour les gestionnaires : sur un coût réel d'un repas, soit de 12 € environ, le coût matière ne représente qu'entre 1,60 € et 2,30 €.

Alors quels leviers pour que la « **restauration collective devienne le sanctuaire des productions locales et de qualité ?** »

Du côté des cantines on mise sur la formation du personnel : « **passer de l'ouvre-boîte à l'économe** » demande en effet du temps. Adapter les quantités et le budget alloué aux achats alimentaires, réduire le gaspillage, diversifier les fournisseurs, sont également autant de solutions qui permettent d'atteindre les objectifs.

Faciliter l'approvisionnement ensuite, en structurant les filières, en dialoguant avec les restaurateurs, et surtout en faisant de preuve de pédagogie pour expliquer ce que sont les SIQO et leurs spécificités.

Exiger la transparence, en rendant publique à l'instar de la région Bretagne, la part des SIQO consommés pour chaque produit.

Et pour finir, communiquer et communiquer encore auprès de chaque maillon et en particulier auprès des consommateurs.

Relations Presse

Chambre d'agriculture de Bretagne

Emmanuelle TADIER

[06 79 65 85 95](tel:0679658595)